

コノスル レゼルバ・エスペシャル カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2016
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 85% / シラー 7% / カベルネ・フラン 4% / カルメネール 3% / アス ピラン・ブーシェ 1%
産地	マイポ・ヴァレー

コメント 深み、輝きがあり、生き生きとしたルビー・レッド。ラズベリー、カシス、プラムなどの赤系果実の香りに、木や灰などの香りが上手く調和しています。フルボディで丸みを帯びた味わい。熟したタンニンがあり長い余韻が楽しめます。牛フィレのバーベキュー、スモークした牛肉、パスタサラダ、ホウレン草とトマトを使った料理などと良い相性です。

栽培・製法

葡萄園	アルト・ヤフェル・エステート (89%) リマリ・エステート (7%) コルチャグア (4%)
土壌	痩せた沖積土壌。小石が多く見られる。
気候	温暖な気候。日中は暖かく夜間は涼しい。
収穫	手摘み / 2016年4月5日～20日
熟成	樽で12ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2017年5月

分析値

アルコール度数	13.9 %vol
残糖	4.5 g/l
pH	3.66
総酸	5.64 g/l

